



박고지정과



박고지정과

-> 4인분 기준

재료

- **주재료:** 박고지 200g, 잣 1큰술
- **양념/시럽:** 물 4컵, 설탕 1.5컵, 조청 1/2컵, 소금, 참기름

조리방법

- **불리기 및 손질:** 박고지는 뜨거운 물을 부어 충분히 불린 다음 물기를 짜고 가지런히 매만져 15cm 길이로 썰어 놓는다.
 - **1차 조리기:** 밀이 두꺼운 냄비에 물과 설탕을 넣고 혼합하여 끓기 시작하면 박고지 썰은 것을 넣어 센불에서 끓인다. 끓을 때 생기는 거품은 어느 정도 걷어내고 불을 줄여서 서서히 조린다.
 - **2차 조리기(조청):** 국물이 반 정도 줄아들면 조청을 넣어서 다시 한번 서서히 조려야 투명하고 쫄깃하게 된다.
 - **마무리:** 연한 갈색으로 정과가 완성되면 참기름을 둘러 불에서 내린다.
 - **모양내기:** 쟁반에 정과를 하나씩 떼어 놓고 꾸득꾸득해지면 리본 모양으로 꼬아서 잣을 반 갈라 고명으로 붙인다.
-

Dried Gourd Peel Jeonggwa (Bakgoji-jeonggwa)

-> 4 servings

Ingredients

- **Main:** 200g Dried gourd peel (Bakgoji), 1 tbsp Pine nuts
- **Syrup & Seasoning:** 4 cups Water, 1.5 cups Sugar, 1/2 cup Rice syrup (Jochong), Salt, Sesame oil

Instructions

- **Soak & Prep:** Pour hot water over dried gourd peel to soak thoroughly, squeeze out the water, straighten neatly, and cut into 15cm lengths.
- **First Simmer:** In a thick-bottomed pot, mix water and sugar. When it starts to boil, add the sliced gourd peel and boil over high heat. Skim off foam,

reduce the heat, and simmer slowly.

- **Second Simmer (Rice Syrup):** When the liquid is reduced by half, add rice syrup and simmer slowly again to make it translucent and chewy.
 - **Finish:** When the jeonggwa turns light brown, drizzle with sesame oil and remove from heat.
 - **Shape:** Place the jeonggwa pieces separately on a tray. When slightly dried and firm, twist into a ribbon shape and attach halved pine nuts as a garnish.
-

乾瓢蜜餞 (朴子정과)

-> 4人份

材料

- **主料：** 乾瓢 (葫蘆乾) 200g, 松子 1大勺
- **糖漿與調料：** 水 4杯, 糖 1.5杯, 麥芽糖 (調理糖漿) 1/2杯, 鹽, 香油

烹調步驟

- **泡發與整理：** 用熱水將乾瓢充分泡發後擠乾水分，整理平整並切成 15cm 長。
 - **初次熬煮：** 在厚底鍋中加入水和糖混合，煮沸後放入切好的乾瓢大火熬煮。撈出浮沫，轉小火慢慢熬煮。
 - **二次熬煮 (麥芽糖)：** 湯汁收至約一半時，加入麥芽糖再次慢慢熬煮，使其變得透明且有嚼勁。
 - **完成：** 蜜餞煮至呈淺褐色時，淋上香油起鍋。
 - **塑形：** 將蜜餞單獨鋪在托盤上，待表面稍乾後扭成蝴蝶結狀，並將對半切開的松子作為裝飾貼在上面。
-

干瓢蜜饯 (朴子정과)

-> 4人份

材料

- 主料：干瓢（葫芦干） 200g, 松子 1大勺
- 糖浆与调料：水 4杯, 糖 1.5杯, 麦芽糖（调理糖浆） 1/2杯, 盐, 香油

烹调步骤

- 泡发与整理：用热水将干瓢充分泡发后挤干水分，整理平整并切成 15cm 长。
 - 初次熬煮：在厚底锅中加入水和糖混合，煮沸后放入切好的干瓢大火熬煮。捞出浮沫，转小火慢慢熬煮。
 - 二次熬煮（麦芽糖）：汤汁收至约一半时，加入麦芽糖再次慢慢熬煮，使其变得透明且有嚼劲。
 - 完成：蜜饯煮至呈浅褐色时，淋上香油出锅。
 - 塑形：将蜜饯单独铺在托盘上，待表面稍干后扭成蝴蝶结状，并将对半切开的松子作为装饰贴在上面。
-

干瓢のチョングァ (パクゴジチョングァ)

-> 4人前

材料

- 主材料：干瓢 200g, 松の実 大さじ1
- シロップ・調味料：水 4カップ, 砂糖 1.5カップ, 朝青(ジョチョン/水飴) 1/2カップ, 塩, ごま油

作り方

- 戻して整える：干瓢に熱湯を注いで十分にふやかした後、水気を絞り、きれ

いに整えて15cmの長さに切る。

- **1回目の煮込み:** 底が厚い鍋に水と砂糖を入れて混ぜ、沸騰し始めたら干瓢を入れて強火で煮る。浮いてくるアクをある程度取り除き、火を弱めてじっくり煮詰める。
 - **2回目の煮込み (水飴):** 煮汁が半分ほどになったら、朝青 (水飴) を加えてもう一度じっくり煮詰め、透明でもちもちした食感にする。
 - **仕上げ:** 薄い茶色にチョングァが完成したら、ごま油を回しかけて火から下ろす。
 - **成形:** トレーにチョングァを1つずつ離して並べ、少し乾いてきたらリボン状にねじり、半分に割った松の実をトッピングとして貼り付ける。
-

Gegrillte/Eingelegte Kürbisstreifen-Jeonggwa (Bakgoji-jeonggwa)

-> 4 Portionen

Zutaten

- **Hauptzutat:** 200g getrocknete Kürbisstreifen (Bakgoji), 1 EL Pinienkerne
- **Sirup & Würzung:** 4 Tassen Wasser, 1,5 Tassen Zucker, 1/2 Tasse Reissirup (Jocheong), Salz, Sesamöl

Zubereitung

- **Vorbereitung:** Getrocknete Kürbisstreifen mit heißem Wasser übergießen, gründlich einweichen, Wasser ausdrücken, glattstreichen und in 15 cm lange Stücke schneiden.
- **Erstes Kochen:** In einem Topf mit dickem Boden Wasser und Zucker vermischen. Wenn es zu kochen beginnt, die Kürbisstreifen hinzugeben und bei starker Hitze kochen. Den entstehenden Schaum abschöpfen, die Hitze reduzieren und langsam köcheln lassen.
- **Zweites Kochen (Reissirup):** Wenn die Flüssigkeit um die Hälfte reduziert ist, den Reissirup hinzufügen und erneut langsam köcheln lassen, bis sie durchsichtig und zähelastisch werden.
- **Fertigstellen:** Wenn die Jeonggwa eine hellbraune Farbe angenommen hat, mit Sesamöl beträufeln und vom Herd nehmen.

- **Formen:** Die Jeonggwa einzeln auf einem Tablett auslegen. Wenn sie leicht angetrocknet sind, in Schleifenform drehen und halbierte Pinienkerne als Garnitur daraufsetzen.
-

Jeonggwa de lamelles de courge séchées (Bakgoji-jeonggwa)

-> 4 portions

Ingédients

- **Base:** 200g de lamelles de courge séchées (Bakgoji), 1 c.à.s de pignons de pin
- **Sirop & assaisonnement:** 4 tasses d'eau, 1,5 tasse de sucre, 1/2 tasse de sirop de riz (Jocheong), Sel, Huile de sésame

Préparation

- **Trempage et préparation:** Verser de l'eau chaude sur les lamelles de courge pour les réhydrater complètement, puis les essorer, les lisser et les couper en morceaux de 15 cm de long.
 - **Première cuisson:** Dans une casserole à fond épais, mélanger l'eau et le sucre. Lorsque le mélange commence à bouillir, ajouter les lamelles de courge et faire cuire à feu vif. Écumer la mousse, réduire le feu et laisser mijoter lentement.
 - **Seconde cuisson (sirop de riz):** Lorsque le liquide a réduit de moitié, ajouter le sirop de riz et laisser mijoter à nouveau lentement pour qu'elles deviennent translucides et moelleuses.
 - **Finition:** Lorsque le jeonggwa prend une couleur brun clair, napper d'huile de sésame et retirer du feu.
 - **Mise en forme:** Disposer les morceaux séparément sur un plateau. Lorsqu'ils sont légèrement raffermis, les tordre en forme de ruban et y coller des pignons de pin coupés en deux comme garniture.
-

Jeonggwa de tiras de calabaza seca (Bakgoji-jeonggwa)

-> 4 porciones

Ingredientes

- **Principal:** 200g de tiras de calabaza seca (Bakgoji), 1 cda de piñones
- **Sirope y condimentos:** 4 tazas de agua, 1.5 tazas de azúcar, 1/2 taza de jarabe de arroz (Jochong), Sal, Aceite de sésamo

Preparación

- **Preparación:** Verter agua caliente sobre las tiras de calabaza seca para remojarlas por completo, exprimir el agua, alisar y cortar en trozos de 15 cm de largo.
 - **Primera cocción:** En una olla de fondo grueso, mezclar agua y azúcar. Cuando empiece a hervir, agregar las tiras de calabaza y cocinar a fuego alto. Retirar la espuma, reducir el fuego y cocinar a fuego lento.
 - **Segunda cocción (Jarabe de arroz):** Cuando el líquido se haya reducido a la mitad, agregar el jarabe de arroz y cocinar lentamente otra vez para que queden translúcidas y masticables.
 - **Finalizar:** Cuando el jeonggwa adquiera un color marrón claro, rociar con aceite de sésamo y retirar del fuego.
 - **Dar forma:** Colocar las piezas una por una en una bandeja. Cuando estén ligeramente firmes, torcer en forma de lazo y colocar piñones cortados por la mitad como decoración.
-

Чонгва из сушеной тыквы (Пакгоджи-чонгва)

-> 4 порции

Ингредиенты

- **Основное:** 200г сушеная тыква (пакгоджи), 1 ст.л. кедровые орехи
- **Сироп и специи:** 4 стакана вода, 1.5 стакана сахар, 1/2 стакана рисовый сироп (джочон), соль, кунжутное масло

Приготовление

- **Подготовка:** Залить сушеную тыкву горячей водой, дать хорошо размокнуть, отжать воду, выровнять и нарезать на кусочки длиной 15 см.
- **Первая варка:** В кастрюле с толстым дном смешать воду и сахар. Когда закипит, добавить нарезанную тыкву и варить на сильном огне. Снимать пену по мере появления, затем уменьшить огонь и тушить на медленном огне.
- **Вторая варка (рисовый сироп):** Когда жидкость уварится наполовину, добавить рисовый сироп и снова медленно тушить, чтобы они стали полупрозрачными и упругими.

- **Завершение:** Когда чонгва приобретет светло-коричневый цвет, сбрызнуть кунжутным маслом и снять с огня.
- **Формовка:** Разложить кусочки отдельно на подносе. Когда они слегка подсохнут, скрутить их в форме бантика и украсить половинками кедровых орехов.

